

## **AVALIAÇÃO SENSORIAL DE SNACK DE UMA MISTURA A BASE DE MANDIOCA E CAMARÃO REGIONAL**

MARTINS, L. H. S. (1); LOPES, A. S. (1); CARVALHO, A. V (2); RODRIGUES, A. M. C. (1);  
OLIVEIRA, J. A. R. (1)

(1) Universidade Federal do Pará- Caixa Postal 479, Cep 66075-110, Belém – Pará, PA, Brasil. (2)  
Embrapa Amazônia Oriental, Laboratório de Agroindústria - Belém, PA. E-mail:  
Luizahelena84@yahoo.com.br

O Brasil é o segundo maior produtor mundial de mandioca com uma produção em torno de 25 milhões de toneladas, sendo produzida e consumida em toda a sua extensão geográfica. As indústrias processadoras de mandioca, bem como os produtores de raízes e tubérculos tropicais têm mostrado grande interesse em trabalhos que visem a valorização dessas culturas. O camarão regional é uma espécie bentônica e detritívora, normalmente encontrada em ambientes de água doce. A carne de animais aquáticos, sobretudo a dos peixes, possui aproximadamente mesmo teor protéico que a de mamíferos e aves, porém suas proteínas possuem maior digestibilidade. O processo de extrusão termoplástica é uma tecnologia versátil no desenvolvimento de uma grande variedade de produtos alimentícios de baixo custo que vem se tornando uma ferramenta promissora no processamento de cereais. Esse processo possibilita a obtenção de produtos como *snacks*, farinhas pré-gelatinizadas e cereais pré-cozidos. Neste trabalho as farinhas de mandioca de camarão regional foram utilizadas para a elaboração de *snack*. As condições do processo de extrusão foram: 5,4% de farinha de camarão regional, complementando-se com 94,6% de farinha de mandioca; 13,5% de umidade de acondicionamento das farinhas e temperatura na 3ª Zona do extrusor de 85°C. A aceitação dos *snacks* foi avaliada por um grupo de 65 provadores, aplicando-se o teste de escala hedônica não-estruturada de nove pontos. Foram avaliados: aceitação sensorial em relação ao aroma, cor, sabor, textura, aparência, aceitação global e intenção de compra. Foi calculado também o Índice de Aceitabilidade (IA). Os resultados da análise sensorial variaram com notas de 6 a 7 para os atributos avaliados, com bons resultados de IA, apresentando intenção de compra igual a 3,02. Indicando que o produto teve boa aceitação por parte dos provadores.

Palavras Chave: extrusão, *snack*, aceitação.